商品特長

【今回新しくなったポイント】

1．日本の伝統工芸による技の逸品 特別仕様「南部鉄器 極め羽釜」

（NP-SS のみ）

発熱効率、蓄熱性が高い鉄の特長を備えた「南部鉄器」。羽釜炊きの高火力をしっかりと釜内に溜めこみ、釜の羽下から一気に集中加熱するので、昔のかまどのように激しい熱対流を起こします。炊飯で最も火力が必要な“中パッパ”の沸とう工程時に、大火力で素早く熱を伝えて理想的な食感を生み出します。

2．香り高いおこげが炊ける「かまど極め」メニュー（NP-SS のみ）

大火力を生み出す南部鉄器の特長を生かし、炊き上げ時も高温を維持する昔ながらの炊き方を再現。かまどで炊いたように釜の底はパリッと、中はふっくらと香る、絶品のおこげごはんを炊き上げます。

3．おこげを楽しむ「湯の子メニュー」（NP-SS のみ）

昔のかまどでは、釜底に焦げついたおこげをおかゆにし「湯の子」として食べていました。「南部鉄器 極め羽釜」ではかまど極めメニューで炊いたおこげを内釜に残し、水を入れて湯の子で炊くと、昔ながらのおこげのおかゆが再現できます。塩やだし汁を少し加えると、一段とおいしく召し上がれます。

湯の子アレンジメニューの一例
（左より、赤米黒米湯の子、湯の子ミネストローネ、豆腐チゲ）

4．蒸気を約 80%※3抑える「蒸気セーブ」メニュー

圧力センサーが 1.2 気圧以上になると電力量を抑え、蒸気量を約 80%抑えます。
※３　詳細な排出蒸気量は現在測定中です。
　　蒸気量は抑えられますが、結露ややけどにご注意下さい。

5．圧力炊飯で「雑穀米」メニューに対応する「雑穀フィルター」

内ぶたに「雑穀フィルター」を新採用し、従来の当社圧力搭載機種では炊けなかった「雑穀米」メニューに対応します。

6．消費電力を「エコ炊飯」※4メニュー

消費電力を抑える「エコ炊飯」メニューを搭載。工場出荷時には「エコ炊飯」メニューを初期設定にしています。
※４　詳細な消費電力量は現在測定中です。

【従来からの商品特長】

- かまどの炊き方を再現した“羽釜形状”の内釜
  - 側面から高火力で包みこむ「羽釜ヒーター」
  - 羽釜炊きの高火力を閉じ込める「空気断熱層」
  - 沸とう前から、釜内上下の炊きムラを抑える「広く浅い内釜」
- １００℃以上の熱を伝え、お米の粘りを生み出す「パワー圧力」
- ふきこぼれを抑えて連続沸とう「トルネード大型蒸気口」
- 水を変えて、甘み成分を引き出す「プラチナナノ粒子」
- 好みの食感に炊き上げる「７段圧力」
- 最適な保温温度にコントロール「保温見張り番」
- 時間をかけて甘みを引き出す「熟成炊き」メニュー
- おいしさを一年中コントロール「ＡＩ炊飯」
- 内釜３年保証（取扱説明書の記載事項にそぐわない場合は対象外）
- 文字が見やすい「大型バックライト液晶」

商品仕様

商品名	圧力 IH 炊飯ジャー『極め炊き』	
品　番	NP-SS10	NP-SB10
希望小売価格	136，500円	115，500円
炊飯容量	0.09～1.0L	0.09～1.0L
炊飯時消費電力	1330W	1330W
外形寸法（幅×奥行×高さ）	29×42×22．5cm	29×42×22．5cm
質　量	8．0kg	7．0kg
色　柄	プライムブラック（-BP）	プライムゴールド（-NP） プライムブラウン（-TP）